ABENDKARTE

Steaks

Rinderfiletsteak (250g)	56,40
Rib Eye Steak „dry aged“ (250g)	49,80
Entrecôte double (440g)	84,60

Folgende Beilagen sind im Preis inbegriffen:
Butter „Cafe de Paris“ / BBQ Sauce / geschmorte rote Zwiebel

Grillgemüse	9,00	Grüner Spargel	9,00
Pommes Frites	7,50	Heurige Kartoffeln	7,50
Chimichurri	7,50	Grüne Pfefferrahmsauce	7,50

Auf Vorbestellung täglich bis 14 Uhr. Ab 2 Personen

Chateaubriand

Rinderfilet ca. 550 g pro Person 76,00
Sauce Bearnaise / Champignons / Grüner Spargel
Provenzalische Tomate / Heurige Kartoffeln / Pfeffersauce / Zucchini

Fondue Chinoise

klassisch in Suppe pro Person 62,00
Rind / Kalb / Pute 200 g pro Person
Saucen / Gemüse / Heurige Kartoffeln / Pommes Frites / Knoblauchbrot

Aufpreis Port. Garnelen 8,00

Show cooking „Cacio & Pepe“

Tagliolini hausgemacht pro Person 38,00

Aufpreis weißer Trüffel aus Alba pro Person 17,00

Gedeck inklusive ✳Vegetarisch

Vorspeisen

Jakobsmuscheln
Kartoffelschaum / Pilzvariation
Perigord-Trüffel / Madeira-Jus 32,20

Lachsforelle
Kaviar / Kräuter/ marinierte Rote Rübe 28,20

Carpaccio vom Rind
Parmigiano Reggiano / Cipriani-Sauce / Kirschtomaten 32,20

Tatar vom Rind
Wachtelei / Schnittlauch-Mayonnaise / Tramezzini 34,20

Vorspeise des Tages 26,40

✳ **Frische Salate der Saison vom Buffet** 17,40

Suppen

Kräftige Rindsuppe / Frittaten 9,80

Hot & Spicy-Suppe
asiatisches Gemüse / Koriander
Garnelen-Ravioli hausgemacht 18,60

Suppe des Tages 9,80

Pasta

„Ossobuco Tortelli“ hausgemacht
Salsa Verde / fermentiertes Zitronenpulver 29,40
Aufpreis weißer Trüffel aus Alba 17,00

✳ **Risotto „Selezione Acquerello“**
Steinpilze 27,40

✳ **Ravioli** / Ricotta & Spinat / Salbeibutter 23,40

✳ **Soba-Nudel-Bowl**
Pak Choi / Brokkoli / Zuckererbsen 22,40

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren 37,40

Lammkrone
Variation von Karotten / Chimichurri
Polenta / Bohnenkraut-Jus 37,40

Geschmorte Kalbsbacke
Kartoffelpüree / Brunoise-Gemüse
knusprige Champignons / Portwein-Sauce 37,40

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes
Rösti 37,40

Hirschragout
Spätzle / Preiselbeeren 37,40

Hauptgerichte des Tages (Fleisch / Fisch / Vegetarisch) 37,40
Ihr Kellner informiert Sie gerne!

Fisch

Wolfsbarsch gegrillt
glasierte Aubergine / Kirschtomatenfond
geräucherter Scamorza / Basilikum 38,60

Steinbutt pochiert
grüner Spargel / schwarzer Knoblauch
Sauce Hollandaise /Mandeln 38,60

Petersboden-Klassiker

„Petersboden"-Salat
Blattsalat / Karotte / Gurke / Tomate
Hühnerbruststreifen / Hausdressing 28,60

Rösti / kross gebratener Speck / 2 Spiegeleier 24,40

✳ **Rösti vegetarisch**
Tomate / Rucola / mit Mozzarella überbacken 24,40

✳ **Käsknöpfle** / Röstzwiebel / kleiner Blattsalat 24,60

Dessert

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster 21,80

Valhrona Dulcey 35% Rocher /Haselnuss / Passionsfrucht 17,40

Tarte Tatin
Sable Breton / Pink Lady Mille-Feuille / Vanilleeis 15,80

Tiramisù „Petersboden" 15,80

Dessert des Tages 15,80